



SPUME & PICCOLE MOUSSE

Sylvie Girard-Lagorce

19,5 x 19,5 cm - cartonato

64 pagine, illustrazioni a colori

€ 11,50 - 978 88 96621 035



Nella tradizione culinaria, mousse è sinonimo di mousse al cioccolato, emulsione sinonimo di maionese! Ma il mondo della cucina evolve e cambia continuamente, spesso influenzato dalle scoperte dei grandi chef, oggi a disposizione del grande pubblico. È così che è comparsa l'*espuma*, arrivata dalla Spagna grazie alla tecnica di un celebre chef che ha avuto l'idea di utilizzare un sifone per la panna montata per preparare ogni sorta di spume, emulsioni e altre preparazioni leggere e ariose, dolci o salate, calde o fredde. Da servire come antipasto o sottoforma di zuppeta, nel bicchiere o come farcitura, come salsa o per dessert... *Espuma* significa «schiuma»: niente di più soffice, impalpabile, fondente ma anche saporito e colorato. Si può chiamarla semplicemente mousse o mousseline, spuma, emulsione o perfino *whip* (in inglese). E perché non neve? L'importante è la consistenza e, come vedrete nelle ricette che seguono, non è necessario avere (e saper usare) un sifone per arrivare al risultato ideale. A volte una semplice frusta a mano sarà sufficiente.

È soprattutto la freschezza e la qualità dei prodotti utilizzati che decreteranno il successo delle vostre mousse, schiume o emulsioni, molto più della ricercatezza degli utensili. Tutto, o quasi, può essere ridotto in purea, tutto si mescola e si sposa, in base alla stagione, con l'apporto di spezie e aromi, mentre la crème fraîche o l'albume, lo yogurt o il formaggio fresco permettono di ottenere la consistenza desiderata.



Guido Tommasei Editore